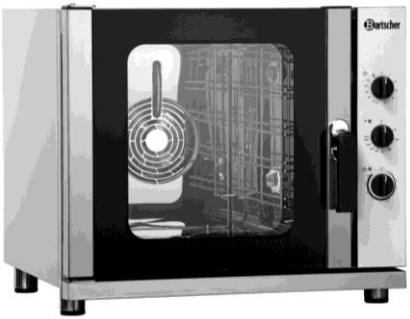
CE

Bartscher



C5230 / 206782

C4430 / 206873

C6440 / 206797

V1/1212

Il manuale di utilizzo deve essere sempre accessibile!

1. Informazioni generali 86
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo 86
1.2 Spiegazione dei simboli 86
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia 87
1.4 Difesa dei diritti d'autore 87
1.5 Dichiarazione di conformità 88
2. Sicurezza 88
2.1 Informazioni generali 88
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio 88
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso 89
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio 90
3.1 Controllo della fornitura 90
3.2 Imballaggio 90
3.3 Stoccaggio 90
4. Parametri tecnici 91
4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto 91
4.2 Dati tecnici 92
5. Installazione e utilizzo 93
5.1 Indicazioni per l'installazione 93
5.1.1 Fase preliminare 93
5.1.2 Luogo d'installazione 94
5.1.3 Preparazione all'istallazione 95
5.1.4 Allacciamento elettrico 96
5.1.5 Allacciamento dell'acqua 98
5.1.6 Scarico dell'acqua (206782, 206797) 99
5.1.7 Scarico del vapore 99
5.2 Indicazioni per l'utente 100
5.2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 100
5.2.2 Primo avvio 101
5.2.3 Manutenzione ordinaria 102
5.2.4 Manutenzione straordinaria 104
5.3 Pannelli operativi 107
6. Smaltimento 112

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.

PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.

AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e/o guasti.

INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.

AVVERTENZA! Superficie esterna rovente!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

ATTENZIONE! Recipiente con liquido caldo!

Qualora i recipienti siano riempiti con liquidi o con materiale liquido sorto in seguito alla cottura, non utilizzare i ripiani superiori per il loro posizionamento. Usare unicamente i ripiani situati ad un'altezza tale da permettere all'utente di vedere il contenuto del recipiente.

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.
Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.
Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi Vi preghiamo di contattare il produttore.

INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualunque lavoro, e in particolare prima di avviare l'apparecchiatura, bisogna leggere attentamente il presente manuale.
Il produttore non risponde dei danni e dei danneggiamenti derivanti dalla mancata osservanza delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.

Il manuale di utilizzo va conservato presso l'apparecchiatura. Inoltre deve essere accessibile a tutte le persone che lavorano con l'apparecchiatura. Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.

In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l’utilizzo dell’apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovrebbero trovarsi sotto sorveglianza, per avere la certezza, che non giocano con l'apparecchio.
- Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.
- Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

AVVERTENZA!

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzato da un personale qualificato.

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso. Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

Il forno a convenzione è destinato **esclusivamente** per:

- cottura al forno dei prodotti di pasticceria fresca e surgelata e del pane;
- riscaldamento dei prodotti gastronomici freschi o surgelati;
- cottura a vapore di verdure, carne e pesce;
- la cottura sottovuoto può essere applicata utilizzando un sacchetto adatto;
- mantenimento della temperatura dei piatti refrigerati e surgelati.

AVVERTENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.
Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.
La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

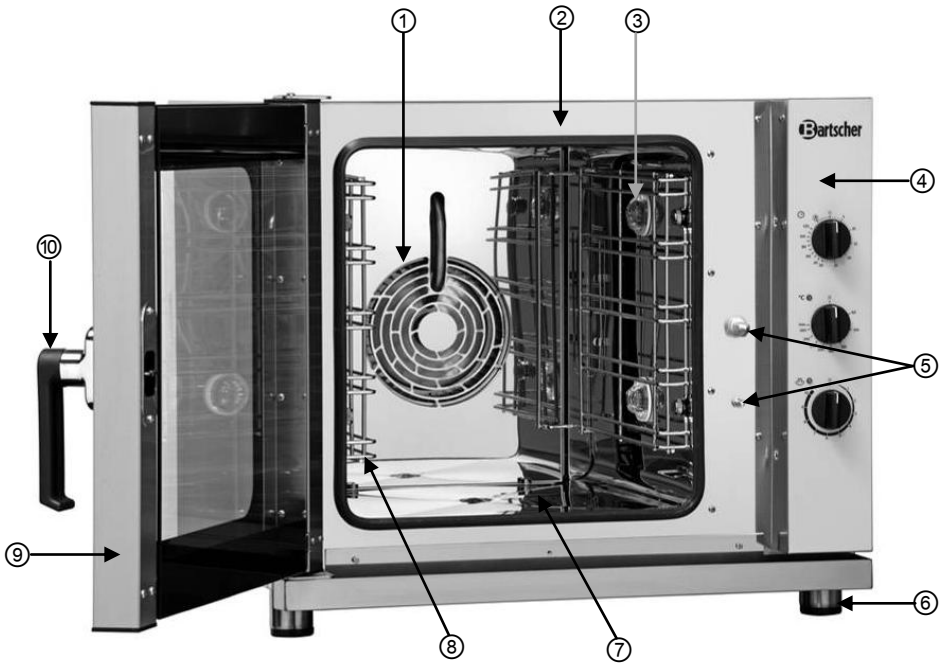
L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto



①	Ventola	⑥	Piedini regolabili in altezza
②	Corpo	⑦	Cavità di cottura
③	Illuminazione della cavità del forno	⑧	Guide per teglie
④	Pannello di comando	⑨	Sportello del forno a convezione
⑤	Sistema di sicurezza dello sportello del forno.	⑩	Maniglia dello sportello

Protezioni

Il sistema di sicurezza dello sportello dell'apparecchio (microinterruttore) interrompe il funzionamento dell'apparecchio in caso di apertura dello sportello: viene disattivato l'impianto di riscaldamento e la ventola soffiante.

4.2 Dati tecnici

Nome	Forni elettrici a convezione		
Modello:	**C 4430**	**C 5230**	**C 6640**
No articolo:	**206873**	**206782**	**206797**
Versione:	**con grill e umidificatore**	**con umidificatore**	**con umidificatore**
Capacità:	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 (600 x 400 mm)
Distanza tra le teglie:	75 mm	70 mm	80 mm
Range di temperatura:	0 °C – 280 °C		
Regolazione del tempo:	0 – 120 minuti		
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza mm):	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Alimentazione:	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz pronto per essere allacciato	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Allacciamento dell'acqua:	G3/4“		
Pressione dell'acqua:	mass. 2 bar		
Peso:	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Accessori:	1 tubo idraulico		
	4 teglie 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 teglie 600 x 400 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

Caratteristiche del forno a convezione

- Realizzazione: acciaio inox all'interno e all'esterno
- Illuminazione interna
- Sportello a doppio vetro, facile apertura dello sportello interno
- Cavità del forno arrotondata che consente una pulizia semplice, veloce ed efficace
- Umidificatore

5. Installazione e utilizzo
5.1 Indicazioni per l'installazione

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni d'installazione, allacciamento e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente dal personale qualificato, in conformità alla legislazione internazionale, nazionale e locale vigente.

Indicazioni

- Prima di procedere alle operazioni di installazione e messa in funzione dell'apparecchio leggere attentamente il presente manuale.
- Tutte le operazioni d'installazione, montaggio, uso e manutenzione devono essere eseguite solamente da personale qualificato, che **adempie i requisiti professionali necessari (approvati dal produttore o dal venditore) in conformità alla legislazione vigente nel paese in cui il prodotto viene montato e alle normative in materia di sicurezza del prodotto e sicurezza sul luogo di lavoro.**
- Non vanno utilizzati accessori o ricambi diversi da quelli raccomandati dal produttore. Altrimenti possono costituire un pericolo per l'utente e causare dei danni all'apparecchio o lesioni, nonché il decadere della garanzia.
- Di tanto in tanto, verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. E' vietato l'uso dell'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o comunque da un elettrico qualificato per evitare qualsiasi rischio.
- Una scorretta installazione, manutenzione, pulizia o qualsiasi modifica può causare un funzionamento corretto, danni e lesioni.
- Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno a cose o persone provocato dalla mancata osservazione delle suddette indicazioni o causato dagli interventi su singoli elementi dell'apparecchio o dall'uso di ricambi non originali.

5.1.1 Fase preliminare

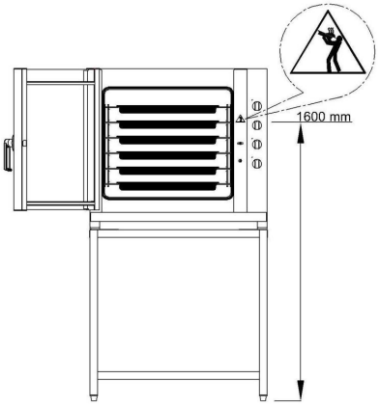
- Alla ricezione dell'apparecchio va immediatamente controllato che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che l'imballo sia integro. Qualora si rilevino danni o parti mancanti il fatto deve essere immediatamente segnalato allo spedizioniere o al venditore/produttore indicando **il numero dell'articolo e il numero di serie** (targhetta nominale sul lato posteriore dell'apparecchio) e allegando la documentazione fotografica.

- Assicurarsi che il luogo di montaggio sia accessibile e non ci saranno i problemi di passaggio prendendo in considerazione le porte, corridoi o altri passaggi.
- **ATTENZIONE**: Durante il trasporto, l'apparecchio può ribaltarsi, il che può provocare ulteriori danni a cose o persone e difficoltà. Si devono usare i mezzi di trasporto adeguati prendendo in considerazione il peso dell'apparecchio. In nessun caso l'apparecchio deve essere trainato o inclinato, si deve invece sollevarlo verticalmente e spostarlo orizzontalmente.

5.1.2 Luogo d'installazione

- L'apparecchio deve essere collocato nell'ambiente chiuso (non all'esterno dell'edificio!) dotato di buona ventilazione.
- Prima di collocare il forno a convezione verificare le sue dimensioni e la posizione degli allacciamenti della corrente elettrica, dell'acqua e della cappa da cucina.
- Si raccomanda di collocare il forno sotto la cappa per garantire l'aspirazione adeguata dei vapori caldi e odori uscenti dal forno all'esterno dell'edificio.
- Il forno a convezione deve essere collocato su una superficie pianeggiante per evitare la sua inclinazione o ribaltamento.
- Il luogo di installazione del forno a convezione deve essere in grado di reggere il peso dell'apparecchio a pieno carico. Il peso lordo è riportato sulla targhetta nominale posta sul lato posteriore del forno a convezione.

- In caso dei forni collocati sulla cella di, tavole in acciaio inox o altri forni non è consigliabile l'utilizzo di superficie per inserire le teglie posta oltre l'altezza che consente di vedere l'interno dei contenitori.
- Per motivi di sicurezza, dopo la sistemazione dell'apparecchio si deve incollare la seguente etichetta adesiva **„Pericolo di ustioni"**, in dotazione, sul forno a convezione ad altezza di 1600 mm da terra (vedi disegno a destra).



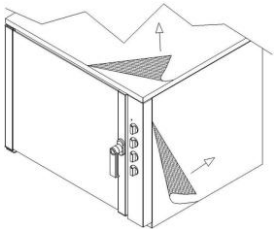
- Si deve porre attenzione affinché il posizionamento del forno consenta la completa apertura dello sportello del forno stesso (180°).
- Si deve procedere in modo tale da rendere la parte posteriore dell'apparecchio facilmente accessibile per facilitare l'allacciamento elettrico, dell'acqua e la manutenzione.
- L'apparecchio non è adatto all'installazione ad incasso, deve essere assolutamente mantenuto lo spazio libero di minimo 5 cm su tutti i lati.

- E' vietato collocare l'apparecchiatura in prossimità di fonti di calore, di friggitrici o altri fonti di liquidi caldi, se questo non è possibile la distanza minima di sicurezza da mantenere è di 50 cm ai lati e dall'alto, e di 70 cm da dietro.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in prossimità di materiali facilmente infiammabili o contenitori con materiali facilmente infiammabili (come pareti, mobili, pareti divisorie, bombole di gas): questo può causare il rischio d'incendio. Se questo non fosse possibile, si devono rivestire le parti infiammabili con un materiale non infiammabile termoisolante, attenendosi strettamente alle direttive antincendio.

5.1.3 Preparazione all'istallazione

- Rimuovere l'imballaggio esterno (cassa di legno e/o cartone) utilizzandoli in conformità alle norme vigenti nel paese di istallazione.

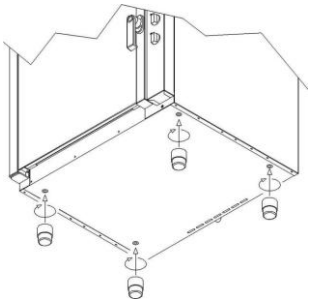
Eliminazione della pellicola protettiva



- Rimuovere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne e interne.
- Rimuove gli accessori dall'interno del forno, i materiali informativi e i sacchetti di plastica.

Regolazione dei piedini

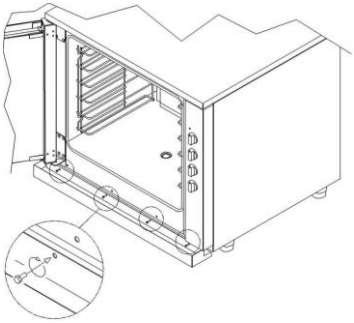
! ***ATTENZIONE!***
E' vietato usare l'apparecchio senza i piedini.



- In caso di non utilizzo dei piedini, non si può garantire un adeguato passaggio d'aria necessario per raffreddare gli elementi elettronici e le pareti esterne dell'apparecchio, ciò può causare il surriscaldamento quindi il danneggiamento degli elementi dell'apparecchio.
- I piedini regolabili sono forniti insieme all'apparecchio imballato e si devono avvitare all'apparecchio stesso.
- Il collocamento corretto dell'apparecchio ne garantisce il funzionamento senza problemi.
  Tale posizionamento si ottiene grazie alla regolazione dei piedini e la verifica con la livella. Per cambiare la regolazione dei piedini è sufficiente avvitarli o svitarli.

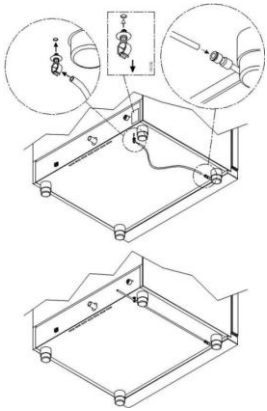
Fissaggio del gocciolatoio

- Il gocciolatoio si applica per raccogliere i liquidi che possono colare dalla parte anteriore del forno. Collocare il gocciolatoio sulla parte anteriore del forno e fissarlo con le viti in dotazione poste all'interno del sacchetto.
  Le viti si avvitano negli inerti filettati posti sulla parte anteriore, inferiore del forno (disegno a destra).



Fissaggio dello scarico del gocciolatoio

- Si deve montare la chiusura in materiale plastico e il tubo bianco di scarico per l'acqua posti all'interno della confezione.
  Verificare se il tubo è stato installato e fissato in modo tale da consentire il carico corretto dell'acqua dal gocciolatoio al sistema di carico (disegno a destra).



5.1.4 Allacciamento elettrico

AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!

Un'istallazione scorretta dell''apparecchio può causare delle lesioni!
Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio confrontare i parametri della corrente elettrica della rete locale con i parametri d'alimentazione dell'apparecchio (vedi la targhetta nominale). L'apparecchio può essere messo in funzione soltanto quando i suddetti dati sono compatibili tra loro!

- Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica, verificare se la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta nominale, corrispondono ai valori della rete energetica locale.
  E' ammissibile un minimo scostamento della tensione pari a ± 10%.
- Nel caso che l'apparecchio sia privo del carrello con le rotelle che facilita gli spostamenti, allora si consiglia di allacciare prima l'apparecchio alla rete elettrica e poi sistemarlo sul luogo di destinazione.

- Si deve fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione durante lo spostamento. Perciò l'allacciamento alla rete di alimentazione avverrà senza difficoltà e in modo sicuro. Disporre il cavo in modo che in nessun punto raggiunga la temperatura superiore a 50 °C.

Forno a convezione con cavo e spina monofase (206873)

- Nel caso degli apparecchi dotati di **cavo e presa** (corrente monofase 230 V), è sufficiente inserire la spina nella presa (la presa deve essere adatta alla spina dell'apparecchio e supportare la tensione richiesta per l'apparecchio riportata sulla targhetta nominale). L'apparecchio deve essere sistemato in modo tale da rendere facilmente accessibile la pina .
- L'apparecchio viene fornito con il cavo certificato e la spina: è vietato manipolarli e sostituire qualsiasi cosa.

Forno a convezione con cavo trifase senza spina (206782, 206797)

- **ATTENZIONE: sul cavo elettrico di allacciamento il filo giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm degli altri fili.**
- Il forno a convezione deve essere allacciato direttamente alla rete di alimentazione e disporre di un interruttore allacciato precedentemente facilmente accessibile installato in conformità alla legislazione internazionale, nazionale, e locale. Questo interruttore dovrebbe essere caratterizzato dall'apertura di tutti i poli per garantire una disattivazione sicura in condizioni di sovratensione di categoria III.
- E' necessaria la messa a terra corretta e il cavo di messa a terra non può essere mai scollegato dall'interruttore di sicurezza.
- Prima di allacciare il forno alla rete elettrica verificare se tutti i cavi elettrici siano collegati correttamente con singoli impianti, che si trovano sul retro dell'apparecchio.

  Giallo/verde: Cavo di sicurezza „MESSA A TERRA".

  Blu: Cavo Neutro

  Marrone, grigio, nero: cavi di fase

Collegamento di compensazione del potenziale

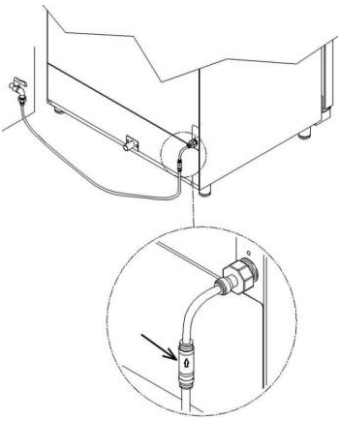
- Questo collegamento deve essere effettuato tra diversi dispositivi tramite una morsettiera segnata con il simbolo ⏚. Le morse di collegamento si trovano dietro dell'apparecchio.
- Le morse consentono un collegamento del cavo di allacciamento di colore giallo/verde con un diametro tra 2,5 e 10 mm ².
- L'apparecchio deve essere collegato al sistema di compensazione del potenziale, del quale l'efficienza deve essere verificata secondo le indicazioni delle disposizioni vigenti.

5.1.5 Allacciamento dell'acqua

- Nelle vicinanze dell'apparecchio prevedere un allacciamento dell'acqua potabile.
- Prima di collegare l'apparecchio, far scorrere una giusta quantità d'acqua per eliminare eventuali residui presenti nelle tubazioni ed impedire la loro penetrazione nelle valvole magnetiche.
- É necessario installare una valvola di blocco e un filtro meccanico tra l'impianto idrico e l'apparecchio (figura a destra).
- Nella parte posteriore dell'apparecchio, sull'elemento dotato dell'adesivo, il forno a convezione possiede un ingresso G3/4'' con il filtro.
- Il kit comprende inoltre un tubo flessibile idraulico lungo 2 metri con connettori G3/4'' e una valvola di ritorno per i liquidi, così come prevedono le disposizioni vigenti.

! ***ATTENZIONE!***

Il collegamento del forno a convezione ad un impianto idrico deve essere realizzato esclusivamente tramite il tubo flessibile idraulico compreso nel kit! É proibito utilizzare o riutilizzare tubi diversi.



- L'acqua in entrata deve essere ad una pressione tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar) e ad una temperatura massima di 30 °C. Se il valore della pressione è superiore a 200 kPa (2 bar), installare un **riduttore di pressione**, impostato a 200 kPa (2 bar).
  - Per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio, esso deve possedere nella camera di riscaldamento una durezza massima dell'acqua di 5 °F, per evitare depositi di calcio. Nel caso di valori superiori, prima installare **un impianto di addolcimento dell'acqua.**

5.1.6 Scarico dell’acqua (206782, 206797)

- L’acqua presente nello scarico del forno a convezione può raggiungere alte temperature (90 °C). I tubi flessibili per lo scarico dell’acqua devono resistere a tali temperature.
- Lo scarico dell’acqua è situato in basso, nella parte posteriore del forno a convezione e deve essere collegato tramite un tubo rigido o un tubo flessibile allo scarico aperto. Il diametro di quest’ultimo non deve essere inferiore al diametro dell’allacciamento degli scarichi del forno a convenzione.
- Installare un apposito sifone tra il forno a convezione e la rete fognaria, per evitare l'evaporazione dei vapori del forno e la penetrazione di brutti odori dalla rete di fognatura.

- Evitare restringimenti in caso di tubi flessibili e le curvature nelle installazioni rigide. Lungo tutto il percorso del tubo mantenere la pendenza di almeno il 5%, per garantire uno scarico corretto. I tratti quasi orizzontali non devono superare il metro di lunghezza.
- Il forno a convezione deve avere il proprio allacciamento alla fognatura. Se ad un tubo saranno collegati più dispositivi o installazioni, controllare se le dimensioni del tubo consentono uno scarico regolare e senza disturbi.
- Rispettare le leggi e le norme locali

5.1.7 Scarico del vapore

- Durante la cottura si formano i vapori caldi ed altri odori, che escono dal tubo di scarico del vapore alla camera di cottura. Essa si trova in alto nella parte posteriore del forno a convezione. Sopra l’estrattore non mettere nessun oggetto, per non ostacolare lo scarico dei fumi e non danneggiare gli oggetti stessi.
- Si consiglia di posizionare il forno a convezione sotto la cappa o assicurare un tubo per lo scarico del vapore caldo e odori, le cui dimensioni siano inferiori alle dimensioni di un tubo di scarico del vapore del forno a convezione.

WARNING ! Steam exhaust
ACHTUNG ! Wasserdampf ausgang
ATTENTION ! Evacuation de Vapeur
ATENCION ! Evacuacion de Vapor
ATTENZIONE ! Uscita Vapore

5.2 Indicazioni per l'utente

ATTENZIONE!

Leggere accuratamente la presente istruzione d'uso, perché comprende le indicazioni riguardanti la sicurezza e l'utilizzo del forno a convezione.
La presente istruzione deve essere conservata con cura per un successivo utilizzo.
Un montaggio improprio, servizio, manutenzione, pulizia e qualsiasi modifica possono provocare un funzionamento irregolare, danneggiamenti e lesioni.

5.2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

ATTENZIONE!

L'apparecchio è destinato ad un utilizzo professionale e può essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato.

- Non posizionare **mai** l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non mettere e non lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. **Pericolo d'incendio!**
- Le temperature dei contenitori di articoli alimentari o di altri oggetti durante e dopo la cottura possono essere molto elevate. Operare con molta cautela per evitare di ustionarsi. Prenderli esclusivamente con i guanti di protezione. **Pericolo di ustioni!**
- All'apertura dello sportello del forno a convezione, usare una particolare prudenza: **Pericolo di ustioni** alla volatilizzazione dei vapori dell'alta temperatura.
- Nel forno a convezione è vietato inserire gli oggetti infiammabili e prodotti alimentari a base di alcol: possono causare autocombustione e incendio, con la possibilità, in conseguenza, di provocare un'esplosione.
- Evitare le salature dei piatti all'interno della camera di cottura del forno a convezione. Se non è possibile, al più presto pulire l'interno: può provocare danneggiamenti della camera di riscaldamento.

Gli elementi esterni del forno a convezione possono raggiungere una temperatura superiore ai 60°C. Per evitare ustioni, non toccare le zone e gli elementi contrassegnati con il simbolo mostrato a fianco.

- I danneggiamenti o le rotture degli elementi di vetro delle porte, richiedono una immediata sostituzione (contattare l'ufficio servizio clienti).
- In caso di un temporaneo mancato utilizzo del forno a convezione (per esempio per 12 ore) lasciare lo sportello leggermente aperto.
- In caso di un mancato utilizzo più lungo (più giorni), chiudere l'adduttore dell'acqua e la corrente.

5.2.2 Primo avvio

- Assicurarsi che nella camera di cottura non vi sia alcun oggetto (accessori, pellicola di imballaggio, istruzioni d'uso, ecc).
- Prima dell'avvio, controllare la correttezza dell'installazione, la stabilità, il livellamento dell'apparecchio e la realizzazione dell'allacciamento elettrico e dell'acqua fredda.
- Gli sfiatatoi devono essere aperti e non oscurati.
- Gli elementi dell'apparecchio, eventualmente rimossi durante l'assemblaggio, devono essere rimontati sull'apparecchio.
- Assicurarsi che le guide sulle quali si appoggiano le teglie o i contenitori GN, siano fissate bene alle pareti interne, altrimenti i contenitori con piatti caldi o freddi possono cadere o scivolare provocando ustioni.
- Riscaldare il forno a convezione a vuoto alla temperatura di 200°C (392°F) per 30 minuti, per eliminare l'eventuale odore del termoisolamento.
- Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con l'acqua e un detergente neutro, poi sciacquare e asciugare.
- Per la pulizia **è vietato** usare prodotti aggressivi o contenenti acidi.

! ***ATTENZIONE!***

Non pulire mai l'apparecchio con getti di acqua o di vapore a pressione!

- Per le necessità del collaudo, eseguire un ciclo di prova che permetterà di verificare il funzionamento dell'apparecchio e rilevare eventuali difetti/problemi.
- Attivare il forno a convezione e impostare un ciclo di riscaldamento con la temperatura fino al **150° C, l'orario di 10 minuti e umidità media.**
- Controllare accuratamente i seguenti punti:
  - ✓ Il funzionamento dell'illuminazione della camera di cottura.
  - ✓ Se il forno a convezione si ferma (riscaldamento, umidificazione, motori/ventilatori), durante l'apertura delle porte, e continua a lavorare con le porte chiuse.
  - ✓ Il termostato della regolazione della temperatura di riscaldamento reagisce nel caso della temperatura di riscaldamento raggiunta e gli elementi di riscaldamento si spengono.
  - ✓ Il motore(i) effettua una conversione automatica della direzione di rotazione. La conversione deve avvenire ogni due minuti.
  - ✓ I ventilatori della camera di riscaldamento hanno la stessa direzione di rotazione.
  - ✓ Verificare lo scarico dell'acqua dai tubi del sistema di scarico dell'umidità nella camera di cottura verso i ventilatori.

5.2.3 Manutenzione ordinaria

ATTENZIONE!

Prima di eseguire qualsiasi lavoro riferito alla pulizia, staccare l'apparecchio dall'alimentazione di corrente e attendere finché il forno a convezione sia completamente freddo.

L'utente deve eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria. Per i lavori straordinari collegati alla manutenzione, contattare l'ufficio servizio clienti per prenotare la visita di un tecnico specializzato abilitato.

Pulizia regolare della camera di riscaldamento

- Per garantire un funzionamento senza problemi, igiene ed efficienza dell'apparecchio, pulirlo ogni giorno alla fine della giornata lavorativa.
- Non utilizzare i prodotti comprendenti acidi, abrasivi, detergenti aggressivi comprendenti soda caustica.
- Fare attenzione a non far penetrare l'acqua all'interno dell'apparecchio.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere **mai** in acqua o altro liquido, l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.

ATTENZIONE!

L'apparecchio non è destinato ad essere sottoposto a spruzzi di acqua. Perciò è vietato usare getti di acqua a pressione per pulire l'apparecchio (sia all'interno sia all'esterno)!

- Per procedere alla pulizia seguire le seguenti indicazioni:
  - Attivare l'apparecchio e impostare la manopola alla temperatura di 80°C;
  - Attivare il forno a convezione per 10 minuti e produrre il vapore;
  - Disattivare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare;
  - Pulire la camera di riscaldamento con l'acqua tiepida e un detergente delicato, dopodichè sciacquarlo e asciugarlo con un panno inumidito.

AVVERTIMENTO! Pericolo di ustioni!

Non pulire mai la camera di riscaldamento con la temperatura superiore a 70 °C.

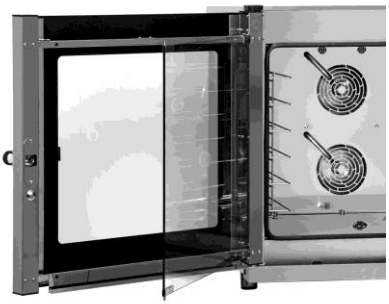
- In caso di depositi di sporcizia, utilizzare solo una spatola in plastica o una spugna immersa in aceto o in acqua tiepida.

- **Attenzione:** se nella camera di cottura è rimasto il grasso o residui di cibi, devono essere immediatamente eliminati, perché durante il funzionamento del forno possono prendere fuoco.

Pulizia all'esterno

- Per la pulizia delle superfici esterne, utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida.
- Tranne i **prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile**, l'utilizzo di detergenti impropri può provocare la corrosione dell'apparecchio.
- **Non utilizzare** prodotti contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc).
- Dopo la pulizia, asciugare con un panno asciutto e lucidare la superficie.

Pulizia dello sportello del forno



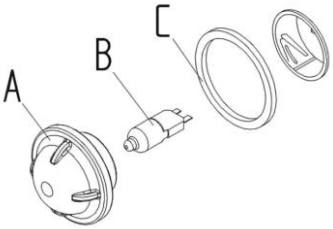
- Per pulire il vetro interno dello sportello, attendere, finché il forno a convezione non si raffredda completamente.
- La pulizia del doppio vetro dello sportello dell'apparecchio, è molto facile.
  É possibile aprire il vetro interno.
- A tale scopo svitare la piastra di acciaio superiore e inferiore, che mantengono il vetro interno, girandole secondo il senso orario.
- Estrarre il vetro interno (fig. a sinistra).
- Pulire il vetro interno da ambedue le parti e lo sportello utilizzando un prodotto apposito.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, né quelli che possono graffiare gli elementi.
- Chiudere il vetro interno, posizionando le piastre di acciaio nella posizione iniziale.

! ATTENZIONE!

Alla chiusura dello sportello, fare attenzione, che il vetro interno sia rimontato tramite le piastre di acciaio, altrimenti lo sportello non potrà chiudersi ermeticamente.

Sostituzione della lampadina

- **ATTENZIONE:** rispettare strettamente la seguente procedura, per evitare scosse elettriche e lesioni.
- Interrompere l'alimentazione del forno a convezione e lasciarlo raffreddare.
- Svitare le viti, tramite le quali vengono fissate le barre laterali con le piastre di lamiera. Estrarle dalla camera di cottura.
- Svitare il coperchio di vetro **A**. Fare attenzione alla guarnizione **C**. Sostituire la lampadina **B** con un'altra nuova con gli stessi parametri.
- Riavvitare il coperchio di vetro **A**. Fare attenzione alla guarnizione **C**.

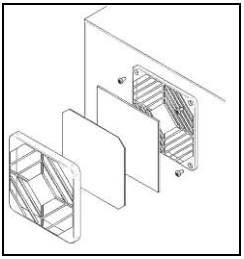


- Fissare i vetri sulle piastre di lamiera e poi alle pareti laterali assicurandosi che siano fissati bene.
- Nel caso in cui il coperchio di vetro risultasse difettoso, è vietato utilizzare il forno a convezione finché il difetto non sarà eliminato. (contattare l'ufficio servizio clienti).

Sostituzione e pulizia del filtro di raffreddamento (parte posteriore dell'apparecchio)

ATTENZIONE: Seguire rigorosamente la seguente procedura per evitare scosse elettriche o lesioni:

- Interrompere l'alimentazione del forno a convezione e lasciarlo raffreddare.
- Svitare le viti di fissaggio del filtro di raffreddamento e sostituirlo o pulirlo.
- Una volta terminata la sopraddetta operazione, rimettere tutti gli elementi al loro posto.



5.2.4 Manutenzione straordinaria

- Regolarmente (almeno una volta l'anno) chiedere il controllo dell'apparecchio ad tecnico specializzato ed abilitato. A tale scopo contattare il servizio clienti.
- Prima di procedere con qualsiasi operazione, è necessario interrompere l'alimentazione, chiudere i rubinetti d'approvvigionamento idrico ed aspettare finche il forno non si raffredda.
- Prima di spostare l'apparecchio dal suo posto di montaggio, controllare se i cavi elettrici e le installazioni che forniscono l'acqua, siano interrotte correttamente.
- Se l'apparecchio possiede un sistema di rulli, controllare, che durante il suo spostamento i cavi elettrici, tubazioni o altri non siano guasti.

- Evitare il posizionamento dell'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore (friggitrici, ecc).
- Una volta terminata l'operazione e dopo aver posizionato l'apparecchio al suo posto di lavoro, prima di avviare l'apparecchio accertarsi che gli allacciamenti elettrici siano realizzati in conformità alle norme vigenti.

Manutenzione in caso di guasto

Nel caso di un guasto, staccare l'apparecchio dall'alimentazione e chiudere l'approvvigionamento idrico. Prima di contattare l'ufficio servizio clienti, controllare i possibili guasti dell'apparecchio secondo la seguente tabella:

Problema	Causa	Soluzione
All'attivazione il forno a convezione non si avvia	• Lo sportello del forno non è chiuso. • Il microinterruttore non segnala la chiusura dello sportello.	• Chiudere lo sportello del forno. • Contattare l'ufficio servizio clienti.
Il forno a convezione è completamente spento	• Manca l'alimentazione di corrente. • L'allacciamento dell'alimentazione non è stato realizzato nel modo corretto. • Il termostato di protezione del motore si è attivato.	• Ripristinare la tensione d'alimentazione. • Controllare l'allacciamento dell'alimentazione. • Contattare l'ufficio servizio clienti.
L'illuminazione non funziona	• La lampadina è svitata. • La lampadina è bruciata.	• Riposizionare bene la lampadina nel portalampada. • Sostituire la lampadina secondo le istruzioni della sezione „Sostituzione della lampadina" **(6.2 „Pulizia"**).
Risultati di cottura irregolari	• I ventilatori non eseguono la conversione della direzione di rotazione. • Uno dei ventilatori non funziona. • Uno dei resistori è guasto.	• Contattare l'ufficio servizio clienti. • Contattare l'ufficio servizio clienti. • Contattare l'ufficio servizio clienti.

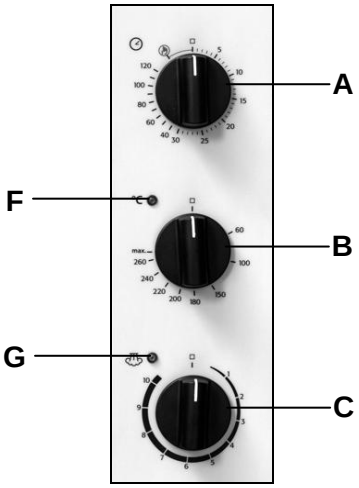
Problema	Causa	Soluzione
All'attivazione dell'umidificazione i tubi non scaricano l'acqua	• Approvvigionamento idrico chiuso. • L'allacciamento dell'alimentazione dell'acqua non è stato fatto bene. • Il filtro d'ingresso dell'acqua è tappato da sporcizia.	• Aprire approvvigionamento idrico. • Controllare l'allacciamento alla rete idrica. • Pulire il filtro d'ingresso dell'acqua.
Con lo sportello del forno chiuso la guarnizione perde acqua	• Guarnizione sporca. • Guarnizione difettosa. • Esiste un altro problema con la chiusura dello sportello.	• Pulire la guarnizione con un panno umido. • Contattare l'ufficio servizio clienti. • Contattare l'ufficio servizio clienti
Durante il funzionamento dell'apparecchio il ventilatore si ferma	• Termostato di protezione del motore attivato. • Guasto del condensatore del motore.	• Spegnere il forno a convezione e aspettare finché il sistema di protezione del surriscaldamento si riattiva. Nel caso in cui il guasto si ripeta, contattare l'ufficio servizio clienti. • Contattare l'ufficio servizio clienti.

ATTENZIONE!

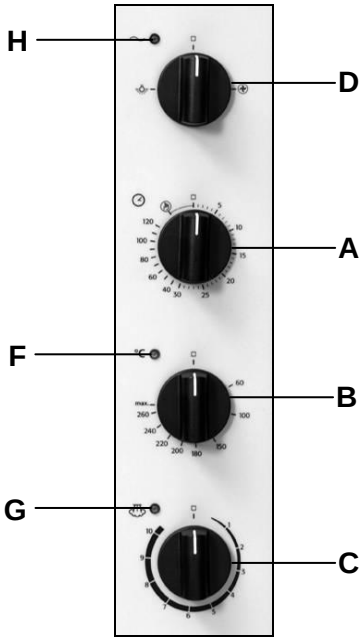
I casi sopraindicati hanno carattere esemplificativo ed indicativo. Nel caso in cui si rilevino tali o simili problemi, disattivare immediatamente l'apparecchio e interrompere il suo utilizzo. Se i guasti non vengono eliminati, contattare direttamente l'ufficio servizio clienti o il venditore per eseguire il controllo ed un'eventuale riparazione. Occorre presentare il numero dell'articolo e il numero di lotto dell'apparecchio, tali dati sono collocati sulla targhetta nominale posta sulla parte posteriore dell'apparecchio. Non tentare mai di eseguire le riparazioni autonomamente.

5.3 Pannelli operativi

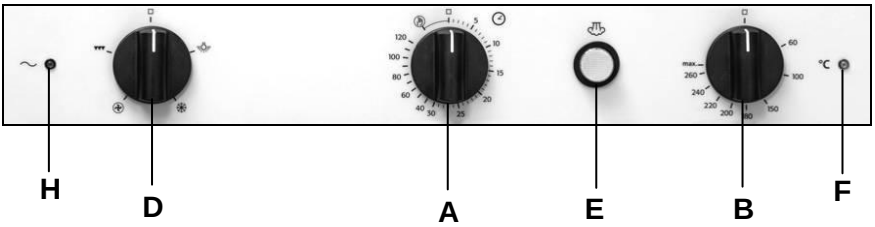
206782



206797



206873

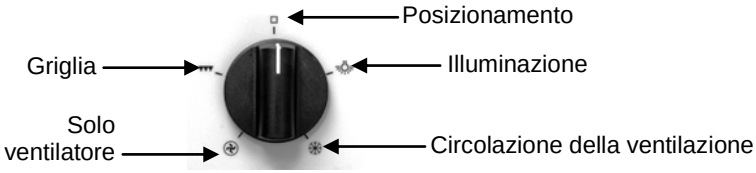


A	Manopola per l'impostazione del tempo	**E**	Pulsante dell'umidificazione
B	Manopola per l'impostazione della temperatura	**F**	Spia di riscaldamento (arancione)
C	Manopola per 'impostazione dell'umidificazione	**G**	Spia dell'umidificazione (arancione)
D	Manopola delle funzioni	**H**	Spia di funzionamento (verde)

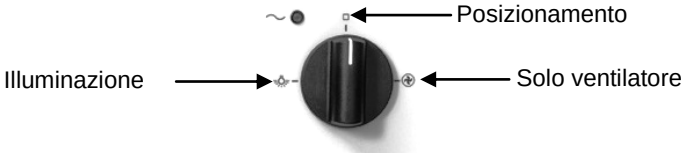
Impostazioni

Manopola delle funzioni

200873



200797



Tramite la manopola delle funzioni è possibile selezionare (a seconda del modello) le seguenti funzioni:

- Disattivazione dell'apparecchio
- Attivazione dell'illuminazione;
- Solo il ventilatore
- Circolazione della ventilazione
- Griglia

1. Quando la manopola delle funzioni è impostata alla posizione **DISATT**., il forno a convezione è completamente disattivato.
2. Quando la manopola delle funzioni è impostata nella posizione **SOLO VENTILATORE**, l'illuminazione e il ventilatore funzionano. Il sistema di riscaldamento del forno a convezione con tale impostazione è disattivato.
3. Quando la manopola delle funzioni è impostata nella posizione **CIRCOLAZIONE DELLA VENTILAZIONE,** l'illuminazione e il ventilatore funzionano. Il sistema di riscaldamento del forno a convezione con tale impostazione è attivato ed è possibile gestire tramite la manopola, la temperatura. Funziona solo un elemento di riscaldamento a forma di un giro intorno ai ventilatori. Invece l'elemento di riscaldamento della griglia è spento.
4. Quando la manopola delle funzioni è impostata nella posizione **GRIGLIATA**, l'illuminazione funziona. Il sistema di riscaldamento del forno a convezione con tale impostazione è pronto a lavorare ed è possibile tramite esso gestire la temperatura attraverso la manopola. Funziona solo l'elemento di riscaldamento della griglia. Invece l'elemento di riscaldamento intorno ai ventilatori è spento.

Spia di funzionamento

Quando è accesa, significa che l'illuminazione della camera di cottura è attiva e gli elementi di riscaldamento sono pronti a lavorare, secondo la funzione scelta.

Manopola per l'impostazione del tempo

Impostando la manopola del tempo al modo continuo il forno a convezione rimarrà attivo fino al momento in cui l'utente interviene.

Se è stato selezionato un determinato valore nell'intervallo fino a 120 minuti, il forno a convezione continua a funzionare per il periodo di tempo indicato. Una volta scaduto il tempo, l'apparecchio si spegne.

Manopola per l'impostazione della temperatura

La manopola dell'impostazione della temperatura consente la selezione della temperatura di riscaldamento richiesta nell'intervallo da 0 °C fino a un massimo di (280 °C).

Spia del termostato

La spia è accesa quando gli elementi riscaldanti del forno a convezione sono attivi, e la temperatura di cottura è inferiore alla temperatura impostata tramite la manopola dell'impostazione della temperatura.
Quando la spia è spenta, gli elementi riscaldanti sono disattivati ed è stata raggiunta la temperatura impostata.

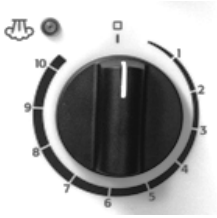
Manopola per l'impostazione dell'umidificazione

L'umidificazione serve per una cottura più leggera di tutti tipi di prodotti alimentari. Inoltre, questa opzione è adatta per un rapido scongelamento, riscaldamento di articoli alimentari senza che si secchino e per la desalinizzazione dei cibi tenuti nel sale.

Una combinazione dell'umidificazione e di una funzione tradizionale permette un'elasticità delle applicazioni, ed in più un risparmio dell'energia e del tempo. Nello stesso tempo vengono mantenute le proprietà nutrizionali ed il gusto dei prodotti alimentari.

L'acqua iniettata sul ventilatore viene spruzzata e con la temperatura alta nella camera di cottura – viene convertita al vapore.

ATTENZIONE: Per ottenere un'umidificazione soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C.
Con le temperature inferiori si forma solo un vapore pesante, e la maggior parte dell'acqua viene scaricata sul fondo del forno a convezione o allo scarico.
Inoltre, per una cottura corretta è richiesto un preriscaldamento del forno a convezione fino alla temperatura richiesta, prima che sia attivata l'umidificazione.



La manopola dell'impostazione dell'umidificazione permette l'attivazione dell'umidificazione (bagnatura). Può essere regolata **da 1 a 10** manipolando la manopola in senso orario.

Spia dell'umidificazione

Se accesa, significa che l'acqua entra nella camera per formare il vapore. Ciò avviene indipendentemente dalla temperatura (l'operatore deve assicurare una temperatura abbastanza elevata, per avere una cottura corretta).

Pulsante per l'umidificazione

Questo pulsante attiva l'umidificazione per tutto il periodo in cui rimane premuto.

Scongelamento

- Il forno a convezione può essere utilizzato per accelerare il processo di scongelamento dei cibi destinati alla cottura, tramite i ventilatori, con la temperatura ambiente o inferiore (secondo la grandezza e del tipo del prodotto da scongelare). In tale modo è possibile scongelare i prodotti in modo veloce non perdendo il sapore o l'aspetto.

Preriscaldamento

- Per compensare gli effetti della perdita del calore durante ogni apertura della porta del forno inserendo i prodotti alimentari all'interno del forno a convezione, si raccomanda di effettuare un preriscaldamento alla temperatura di almeno 30 °C sopra la temperatura prevista per la cottura.

Suggerimenti e indicazioni

- Realizzando la cottura tramite la griglia, dei prodotti estremamente grassi, tipo arrosti o pollame, si consiglia di posizionare il contenitore sul fondo della camera di cottura per raccogliere il grasso che gocciola durante la cottura.
- Cucinando i prodotti nei contenitori riempiti di liquido, bisogna prestare una particolare attenzione alla possibilità della fuoriuscita dei liquidi fuori dei contenitori, sia durante la cottura sia rimuovendo i contenitori dal forno a convezione. **Pericolo di ustioni!**
- In caso dei forni collocati sulla cella di fermentazione, tavole in acciaio inox o altri forni non è consigliabile l'utilizzo di superficie per inserire le teglie posta oltre l'altezza che consente di vedere l'interno dei contenitori. **Pericolo di ustioni!**
- Per una cottura perfetta e uniforme dei cibi si consiglia di utilizzare le teglie di lamiera non troppo alte, per garantire una buona e sufficiente circolazione dell'aria. Tra la piastra superiore e cibi deve essere conservata una distanza di almeno 2 cm.
- Non sovraccaricare il forno a convezione per ottenere un effetto uniforme in caso della produzione di dolci o del pane, bisogna provare a sistemare i prodotti secondo la circolazione dell'aria nella camera di cottura.
- Una corretta applicazione di un sensore interno della temperatura: inserirlo nel punto più spesso del prodotto alimentare, dall'alto verso il basso fino al momento in cui la punta del sensore raggiunge il centro del prodotto.
- Nel caso in cui durante la cottura risulta necessario un intervento sul prodotto alimentare, la porta del forno a convezione deve essere aperta per il minor tempo possibile, per evitare una eccessiva perdita della temperatura all'interno del forno a convezione, perché ciò potrebbe influire negativamente sul risultato della cottura.

 INDICAZIONE!

Si consiglia di aprire la porta non con un solo gesto: per 4-5 secondi tenerla aperta un poco (3-4 cm), e poi aprirla completamente. In questo modo è possibile evitare guasti e ustioni causate da vapori e dalla temperatura alta del forno a convezione.

6. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

INDICAZIONE!

Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120